

Recette Pan Cakes

Pour environ 24 Pan Cakes de 12 cm de diamètre

- Mettre dans un grand saladier :
 - 700 g de farine,
 - 1 cuiller à soupe rase de levure boulangère déshydratée,
 - 500 ml de lait,
 - 4 œufs,
 - 4 cuillers à soupe rase de sucre,
 - 2 pincées de sel.
- Malaxer le tout pour obtenir une pâte (pas trop épaisse).
- Utiliser une poêle bien chaude badigeonnée d'huile à l'aide d'un coton (sopalin ou autre).
- Déposer 1/2 louche de pâte et l'étaler avec le dos de la louche pour obtenir un Pan Cake d'environ 12 cm de diamètre.
- A bout d'1 minute 30, retourner le Pan Cake avec une spatule large.
- Et laisser cuire encore 1 minute sur l'autre face.
- Retirer le Pan Cake avec la spatule, badigeonner légèrement la poêle avec le coton imbibé d'huile et passer au suivant.

Conserver les Pan Cakes au chaud, par exemple dans une assiette avec une 2^{ème} assiette retournée sur la dernier Pan Cake, pour les consommer encore chaud, ils sont bien meilleurs !

On peut préparer la pâte la veille et la conserver la nuit au frigo.